

## Infantado Porto Ruby Fortificado



### UVAS

Castas portuguesas tais como: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, e Tinta Amarela, entre outras variedades.

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio

**I** Beber

**O** Madeira moderada

### PAÍS

Portugal

### REGIÃO

Douro-Porto

### PRODUTOR

Quinta do Infantado

### TEOR ALCOÓLICO

19,2%

### AÇÚCAR

66 g/l

### ACIDEZ

5,17 g/l

### PH

3,70

### DEGUSTAÇÃO

Um vinho jovem, frutado, equilibrado e meio-seco, muito agradável para beber a qualquer hora. Aconselha-se deixar a garrafa de pé cerca de duas horas antes de servir.

### TERROIR

Vinhedos classe A (a mais alta classificação na Região Demarcada do Douro). Todas as vinhas são cultivadas em produção integrada certificada, procurando minimizar os impactos negativos no meio ambiente.

### ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente e transportadas em caixas de 20 kg. Esmagamento mecânico com desengace parcial. Fermentação em lagar com pisa mecânica; leveduras indígenas. Paragem da fermentação com aguardente vínica 77%. Estágio em tonéis e balseiros com mais de 100 anos. São produzidas cerca de 20.000 garrafas, todas numeradas, engarrafadas na quinta anualmente.

### HARMONIZAÇÃO

Pode ser desfrutado sozinho, com queijos azuis e com sobremesas à base de chocolate. Servir a 17 °C.

### QUANDO BEBER

Pode ser consumido de imediato.